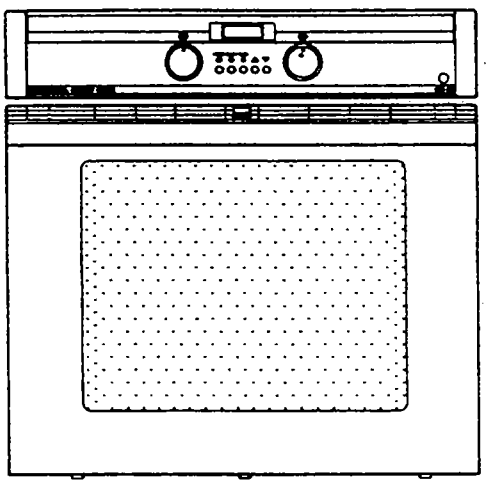
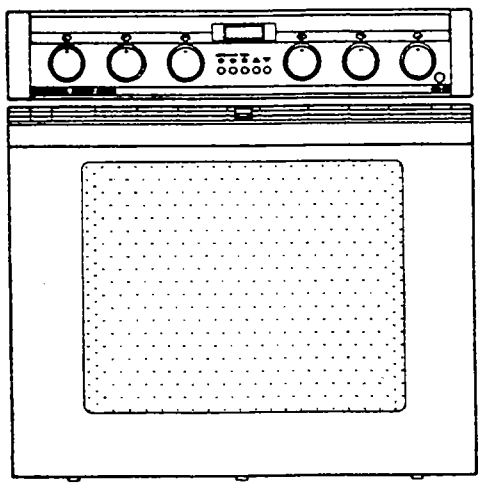
Husqvarna

Bruks- och installationsanvisning

QUE 593



QUB 693A



821 14 45-50

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Innan du använder ugnen

Uppackning, transportskador 3
Ställ in klockan 3
Rengör plåtarna/långpannan 3
Bränn av ugnen 3

Bekanta dig med

Ugn avsedd för högskåp 4
Ugn avsedd för att byggas in under bänkskiva 5
Ugn Gratiné 6
Säkerhet 6
Tillbehör 6

Så här använder du

Vred för kokhäll 7
Användning av stektermometern 7
Ugnens funktioner ..... 8 - 10
Klockan ..... 11 - 12

Så här sköter och rengör du

Ugnen ..... 13 - 14
Varmluftsfläkt 14
Fettfilter 14

Byte av ugnslampa 15
Byte av lampa i panelen 15

Service och reservdelar 15

Råd och tips ..... 16 - 17

Tillagningstabeller ..... 18 - 19

Tekniska uppgifter 20

Elektrisk inkoppling 21

Installation 22

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant innan du börjar använda din nya ugn.
Alla som använder ugnen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spara bruks och installationsanvisningen. Du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar. Dessutom måste den finnas om ugnen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av ugnen, t ex vid installation av ugnen.

Kontrollera att säkerhetstillbehören är monterade och att luckläset fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Ugnarna skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten .

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd endast kärl som är lämpliga i ugnar.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn.
Vid eventuell brand, nollställ ugnens vred och stäng av köksfläkten.
OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den satts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ut ur ugnen och skall öppnas.

Ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på ugnen kan bli varma.

OBS! Lägg aldrig aluminiumfolie, bakplåt, ugnspanna o.dyl. direkt på botten i ugnen. Ugnsemaljen och inredningshyllan som ugnen står på, blir överhettad och skadad.

Kontrollera att ugnen ar avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

För hygien och säkerhets skull skall ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

Hjälp till att undvika olyckor även när ugnen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

LYCKA TILL MED ER NYA HUSQVARNA-UGN!

Det är viktigt att känna till ugnens funktioner och finesser in i minsta detalj. Därför ber vi er att läsa igenom denna bruksanvisning grundligt innan ni tar ugnen i bruk. Gör ni det kommer ugnen att uppfylla de krav och förväntningar ni ställde då ni köpte er Husqvarna inbyggnadsugn. Slutligen önskar vi er lycka till och vi hoppas att ni får glädje och nytta av er nya produkt.

Med vänliga hälsningar!
HUSQVARNA SVENSKA FÖRSÄLJNINGS AB

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN:

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera att luckskyddet fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka eller röra reglage och lucka.

Uppackning, transportskador

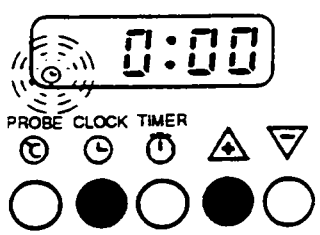
OBS! Kontrollera att ugnen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln.
Vid leverans från butik eller återförsäljare — kontakta dem.

Ställ in klockan

Programmera in rätt tid på klockan, om det inte är gjort vid installationen. 0:00 blinkar i sifferfönstret när spisen är elektriskt ansluten.

* Tryck på CLOCK ⏲ och håll den intryckt (symbolen blinkar).
* Tryck samtidigt på ▲ eller ▽ knappen tills rätt tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
  Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

Se f ö "Så här använder du klockan".



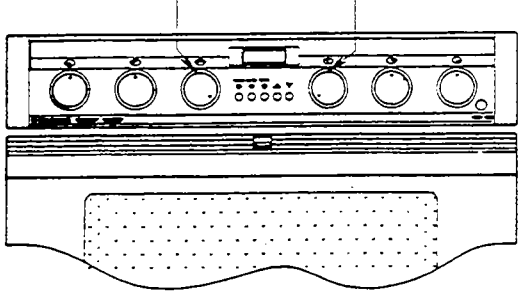
Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

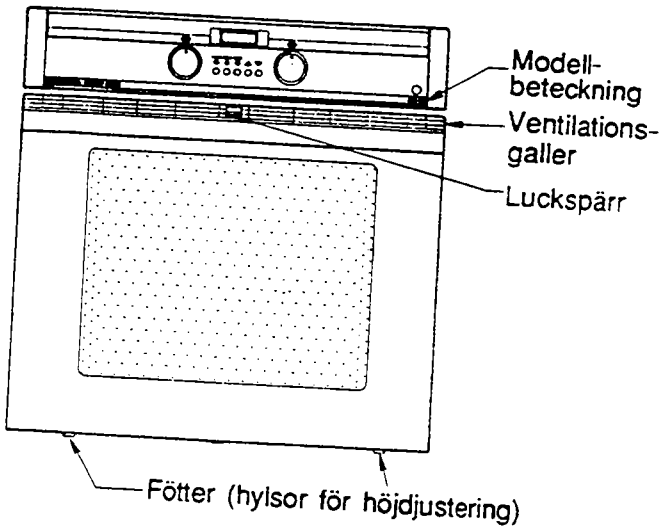
* Sätt på över/undervärme ⊂⊃ samt 275° C.
* Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling försvunnit.



BEKANTA DIG MED

Reginett Gratinè QUE 593

Denna ugn är avsedd för installation i högskåp.



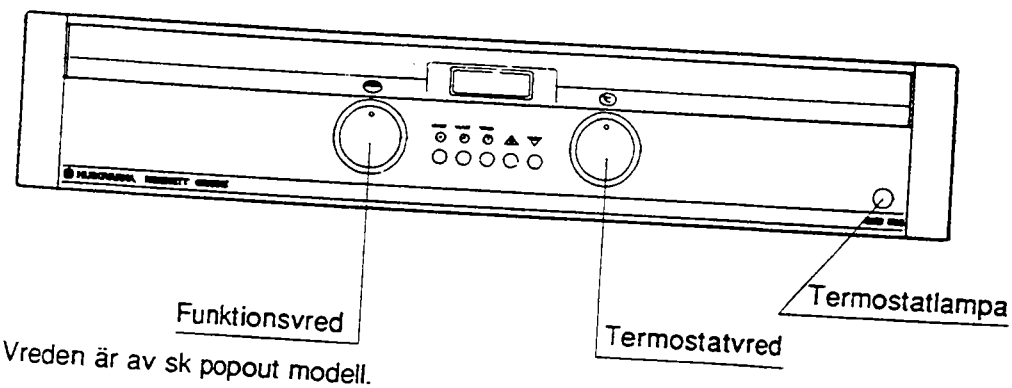
Luckspärr

Ugnen levereras med luckspärren i funktion. För vidare information, se sid 7.

Kylfläkt

Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt fortsätter att gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilera bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kylluften passerar ut via öppningen mellan panel och ugnsluckan.

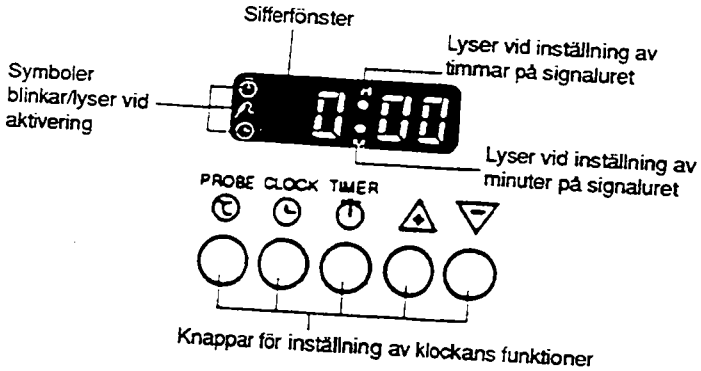
Panel



Vreden är av sk popout modell.

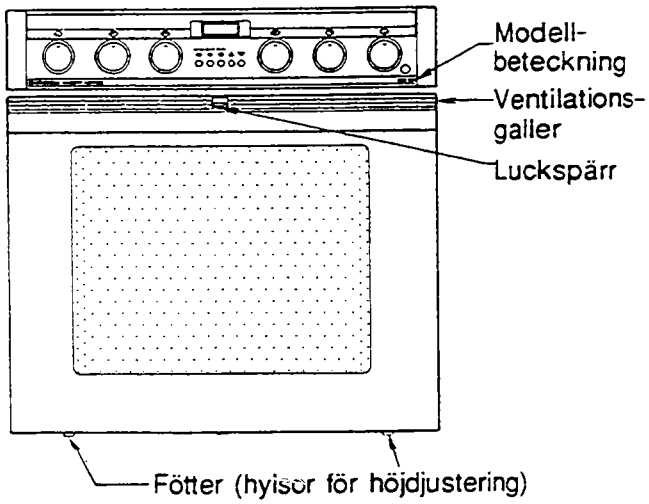
Klockan

Klockans tre funktioner: CLOCK = clock, klocka PROBE = probe, stektermometer TIMER = timer, signalur


Sifferfönster
Lyser vid inställning av timmar på signaluret
Symboler blinkar/lyser vid aktivering
Lyser vid inställning av minuter på signaluret
PROBE CLOCK TIMER
Knappar för inställning av klockans funktioner

Reginett Gratinè QUB 693A

Denna ugn är avsedd att byggas in under bänkskiva och försedd med vred för att kombineras ihop med en häll infälld i bänkskivan. (Egen översikt anger vilka hällar som kan kombineras med ugnen.)



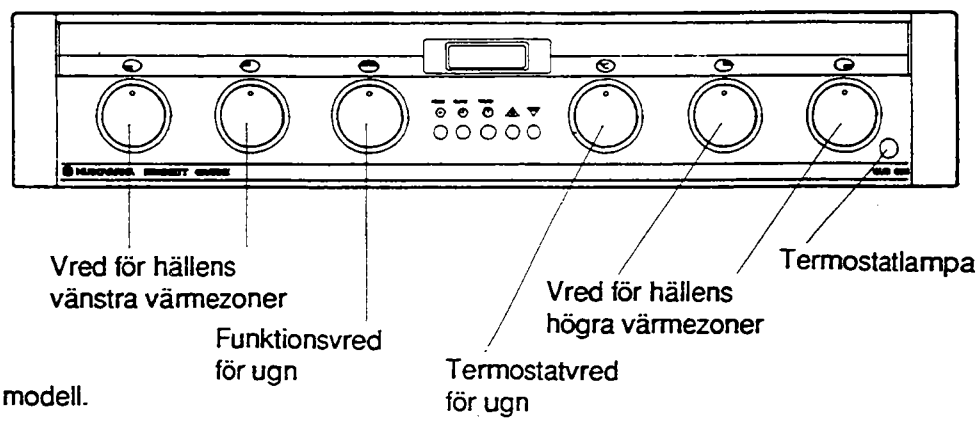
Luckspärr

Ugnen levereras med luckspärren i funktion. För vidare information, se sid 7.

Kylfläkt

Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt fortsätter att gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilera bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kylluften passerar ut via öppningen mellan panel och ugnsluckan.

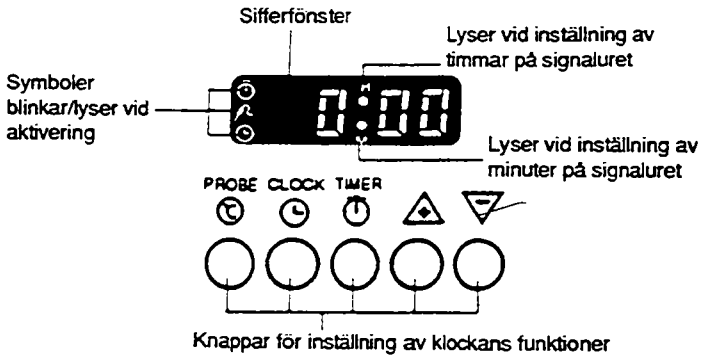
Panel



Vreden är av sk popout modell.

Klockan

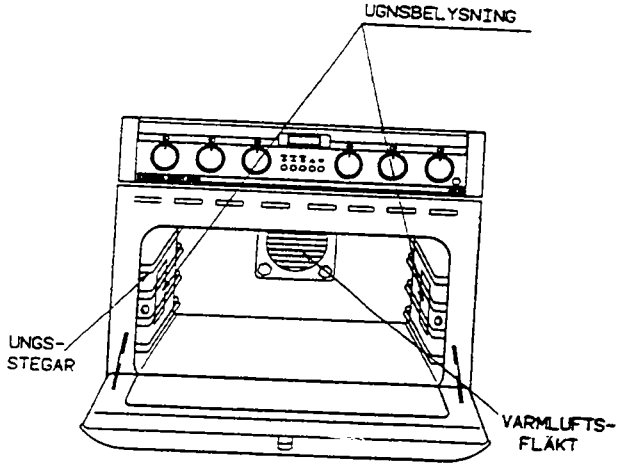
Klockans tre funktioner: CLOCK = clock, klocka PROBE = probe, stektermometer TIMER = timer, signalur



Ugn Reginett Gratiné

Denna ugn har katalysemalj, porös emalj med självrengörande effekt i tak och sidor men vanlig, blank emalj i ugnens botten. Med hjälp av funktionsvredet kan du välja följande lägen:

- Belysning
- Konventionell värme, element i taket och botten
- Varmluft, element runt varmluft-fläkten i ugnens bakre vägg
- Grill, grillelement i taket. **Max. 250° C.**
- Gratinering, grillelement i taket och varmluft-fläkten inkopplad. **Max. 250° C.**
- Snabbstart, grill- och underelement inkopplat. Ställ in en temperatur. När termostatlampan slocknar väljer du önskat läge med funktionsvredet.
  Max. 10 min. (Godkännande-krav)



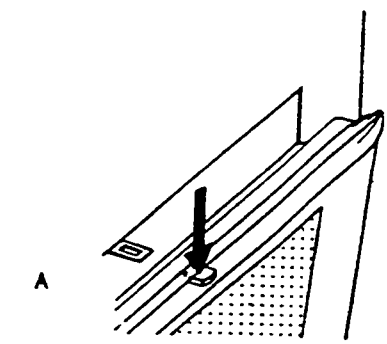
Temperaturen ställs in med termostatvredet. Siffrorna på termostatvredet anger ett ungefärligt värde för ugnens medeltemperatur i ° C.
Termostatlampan slocknar vid uppnådd temperatur.

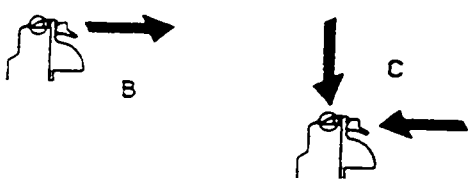
Säkerhet

Luckspärr

Ugnens luckspärr skall vara inkopplad och i funktion då ugnen levereras.

* Tryck spärren nedåt samtidigt som du drar luckan utåt (se bild A). Med spärren i funktion undviker du att barn kan öppna luckan.
* Om spärren ej är i funktion så dra spärren utåt, bild B.
* För att koppla bort luckspärrens funktion skall luckan öppnas och spärren på luckans översida tryckas ned samtidigt som du trycker in spärren på luckan, bild C.





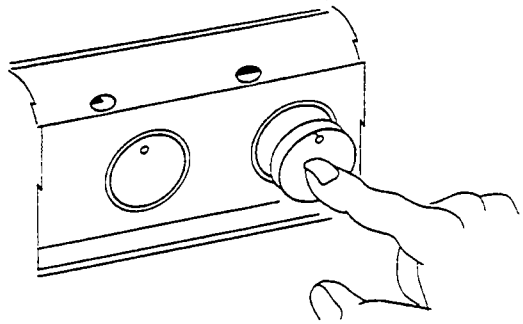
Tillbehör

Reginett Gratinè QUE 593, QUB 693A:
2 st emaljerade bakplåtar
proffplåtar (hålade och silikonbehandlade aluminiumsplåtar)
1 st emaljerad långpanna
1 st grillgaller
grillställning med spett
Stektermometer

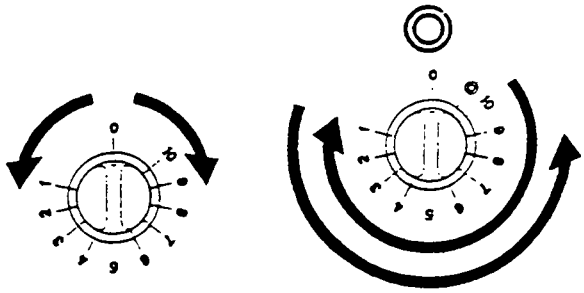
SÅ HÄR ANVÄNDER DU

Vred/kokhäll

Vreden är av sk pop-out modell. Tryck på önskat vred som du "poppar" ut och därefter kan du ställa in önskat läge. Termostatvredet tänds också när du ställer in ugnsvredet. **OBS! Vreden kan endast tryckas in och ut då de står i noll-läget.**



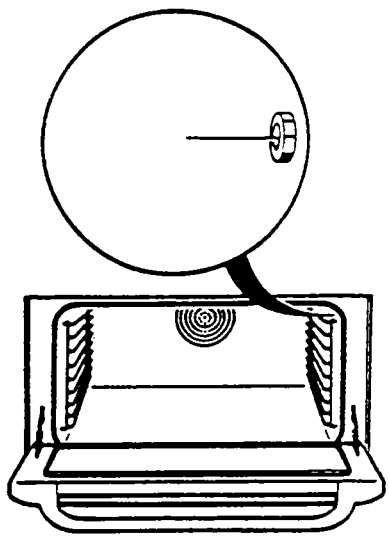
Ugnen för inbyggnad under bänk kombineras med en häll.
Vreden för styrning av plattorna finns i ugnens panel. Koka upp på högsta inställning och välj därefter lämplig inställning.
Om du har en häll av glaskeramik där den bakre högra värmezonen är en dubbelzon, så styr du den mindre zonen genom att välja inställning 1 - 10. Vrider du vredet förbi symbolen ◎ = max.läget, så kopplas den stora zonen in. Reglering sker från 10 - 1.



Enkel zone Dubbel zone

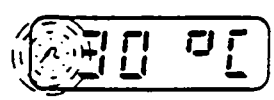
Användning av stektermometern

Stick in stektermometern så att spetsen på termometern kommer i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga stekar snett uppifrån. I en liten stek kan man sticka in termometern diagonalt. Undvik att den stöter mot fett eller ben. Fett och ben kan ge missvisande temperatur.

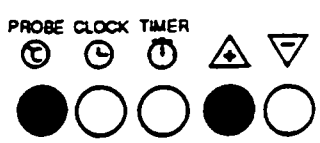


Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2. Placera långpannan under gallret. Anslut stektermometern till uttaget i ugnen och programmera på klockan in önskad temperatur.

När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila cirka 15 minuter så att värmen sprids jämnt i köttet.



* Tryck på PROBE **symbolen blinkar.**



* Tryck därefter på **knappen** till önskad temperatur visas i sifferfönstret.

Läs för övrigt om stektermometern under rubriken Klockan, stektermometer.

Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20° C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20 - 25 %. Undantaget är sk "Tjälknul". Tjälknul (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70° ugnsvärme 10 - 12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Ugnarna

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.
Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma, de behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.
Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.
Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

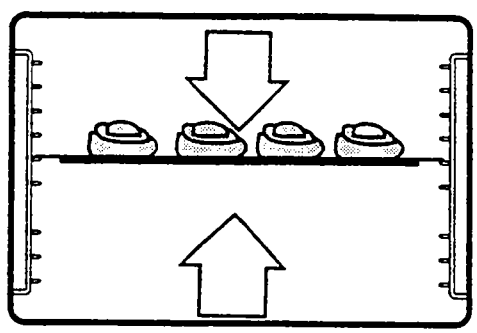
OBS! Lägg aldrig aluminiumsfolie, bakplåt, ugnspanna o.dyl. direkt på botten i ugnen. Ugnsemaljen och inredningshyllan som ugnen står på, blir överhettad och skadad.

Under ovanstående rubrik finner du avsnitt om bakning, matlagning, stekning, grillning, gratinering, värmning, torkning och jäsning.

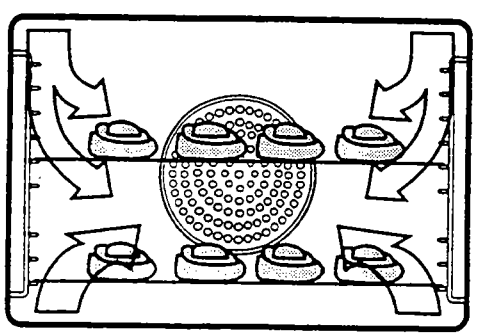
Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provnål 5-10 minuter före full tid. Du har då möjlighet att justera tid och ev temperatur innan bakverket är klart. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och utseende.

Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Gräddning i ljusa aluminiumformar får i regel bättre färg om formen placeras på en plåt istället för gallret.

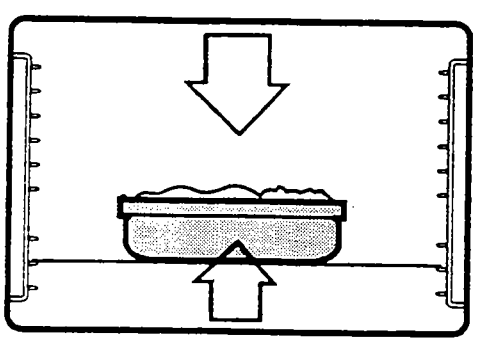


Varmluft, används vid gräddning på flera nivåer samtidigt. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid konventionell värme. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas ej varmluft.



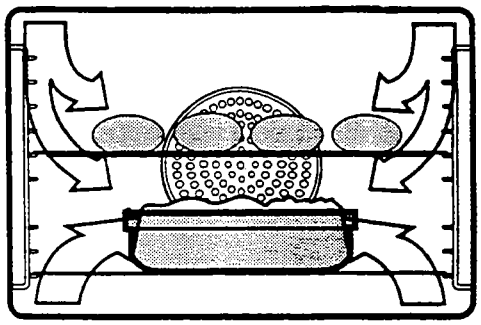
Matlagning

Konventionell värme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Följ tabellrekommendationerna.



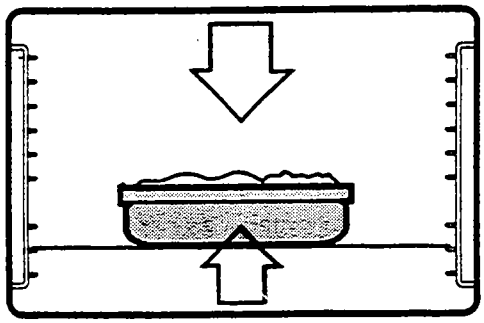
Ugnen är försedd med en tätningslist som går runt hela öppningen. Detta innebär en tät ugn med relativt hög fuktighet. Eftersom även bakverk och maträtter avger fuktighet kan kondens uppstå på luckans insida. Speciellt då matlagning sker i vattenbad och då luckan öppnas och fuktig luft möter en svalare yta.

Varmluft väljer du vid matlagning på flera nivåer (t ex kåldolmar i två långpannor) och till hela måltider. **OBS!** Välj rätter som skall ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.



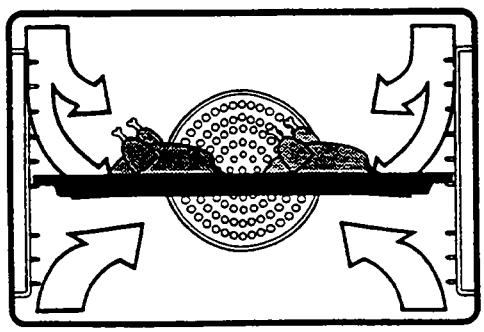
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan konventionell värme och varmluft. För att skyn inte skall torka in och bränna fast bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan.
OBS! Var försiktig när du tar ut den.



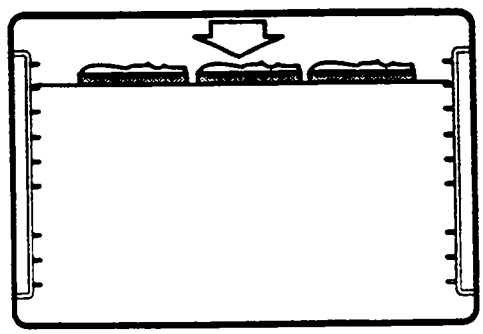
Vill du använda varmluft bör kyckling e dyl läggas på galler för att luften skall kunna cirkulera runt.

Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20° C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20-25 %. Undantaget är s k "Tjälknul". Tjälknul (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70° ugnsvärme 10-12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.



Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o dyl skall placeras högt upp i ugnen, medan stekar, revbensspjäll o dyl skall placeras på fals 1 eller 2.

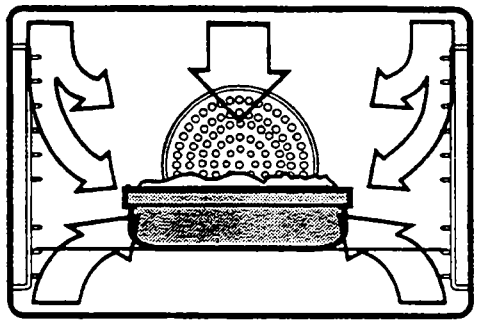


Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av det som skall grillas och lägg det på grillgallret eller trä upp det på spetten, krydda efter önskemål. Placera alltid långpannan under grillgallret när du sätter in det i ugnen, gärna med folie eller lite vatten i för att kunna samla upp fettstänk o dyl. Följ tabellrekommendationerna. **OBS!** Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv, gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt).

OBS! Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Max. 250° C.

Gratinering

För Reginett Gratiné-ugnen ställer du in -läget. Grillelementet är då inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma.

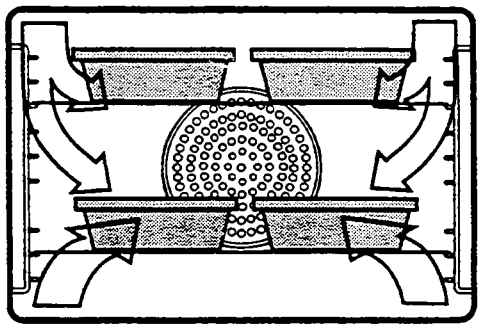


OBS! Max. 250° C.

Detta läge bör ej användas som grilläge då fettstänk kan fastna på varmluftselementet och ge os och rök när varmluftsläget sedan används.

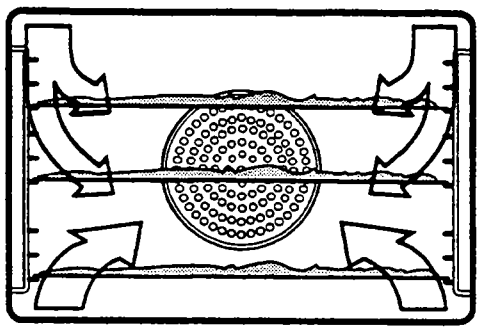
Upptining/värmning av färdiglagad mat

Ställ in termostatvredet på 200° C. Placera maten i oöppnade folieformar eller andra täckta formar (OBS! De måste tåla minst 200° C) på grillgaller och/eller plåt. Placera galler eller plåt i en eller flera nivåer, beroende på hur mycket det är som skall tinas. **OBS!** Tiden varierar beroende på mängd och innehåll.



Torkning

Svamp, örtkryddor, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som skall torkas. Ugnstemperatur 45° C, tid från 4 timmar och mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.



Jäsning

Om du värmer upp ugnen till ca 45° C och sedan nollställer termostatvredet kan du med fördel jäsa flera plåtar med varmluftsfläkten igång.

Snabbstart

Grill- och underelement innkopplat (S) för färgsättning och snabbuppvärmning. När termostatlampan slocknar väljer du önskat läge med funktionsvredet.

KLOCKAN

Under denna rubrik finner du avsnitt om 24-timmars digitalklocka, signalur och stektermometer.

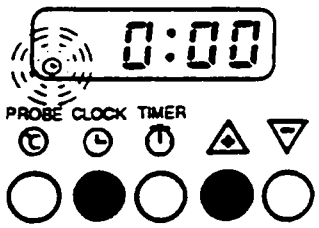
24-timmars digitalklocka

När spisen är elektriskt ansluten blinkar 0:00 i sifferfönstret till rätt tid är inprogrammerad.

Inprogrammering av tid

* Tryck på CLOCK och håll den intryckt (symbolen blinkar).
* Tryck samtidigt på ▲ eller ▼ knappen tills rätt tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
* Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

Efter inprogrammering behöver tiden bara ändras vid byte mellan sommar- och normaltid, samt vid strömavbrott. **OBS!** Vid strömavbrott kortare än fem sekunder, bryts inte inprogrammeringen.



Signalur

Vid tryck på TIMER blinkar symbolen och **M** (minuter) lyser till 59 minuters inprogrammering, därefter lyser **H** (timmar). **Så länge symbolen blinkar kan du programmera in eller ändra en tid på signaluret.** Fem sekunder efter inprogrammeringen lyser symbolen med fast sken.

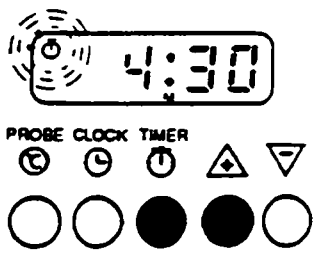
Signaluret använder du för att passa tider, t ex vid kokning på spisen eller gräddning i ugnen. Varför inte för att passa en radio- eller TV-tid?

Inprogrammering av signaluret

* Tryck på TIMER, symbolen blinkar.
* Tryck därefter på **+knappen** tills önskad tid visas i sifferfönstret.

Vid uppnådd tid ljuder en upprepande summer, symbolen blinkar.

* Tryck på TIMER, summern upphör och symbolen slocknar.



Från 30 sekunder till 23 h och 50 min

Från 0 till 10 minuter lyser **M**, tiden ökar med 30 sekunders intervall ex 0:30, 1:00, 1:30.
Nedräkning sekundvis, 1:29, 1:28, 1:27 osv.

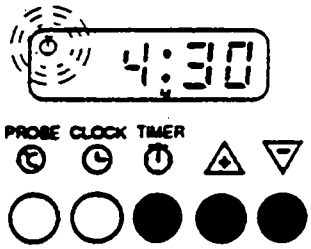
Från 10 till 59 minuter lyser **M**, tiden ökar med 1 minuts intervall ex 1:00, 2:00, 3:00.
Nedräkning sekundsvis, 2:59, 2:58, 2:57 osv.

Från 1 till 2 timmar lyser **H**, tiden ökar med 5 minuters intervall ex 1:05, 1:10, 1:15.
Nedräkning minutvis, 1:14, 1.13, 1:12 osv.

Från 2 till 23:50 timmar lyser **H**, tiden ökar med 10 minuters intervall ex 2:10, 2:20, 2:30.
Nedräkning minutvis, 2:29, 2:28, 2:27 osv.

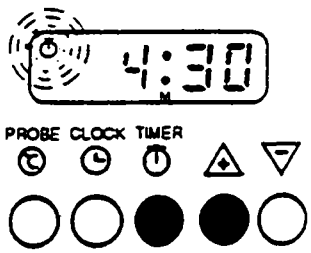
Nollställning av signaluret

* Tryck på TIMER , symbolen blinkar.
* Tryck därefter **samtidigt på + och - knappen,** signaluret nollställs.



Ändring av signaluret

* Tryck på TIMER , symbolen blinkar.
* Tryck därefter på **+ eller - knappen.**



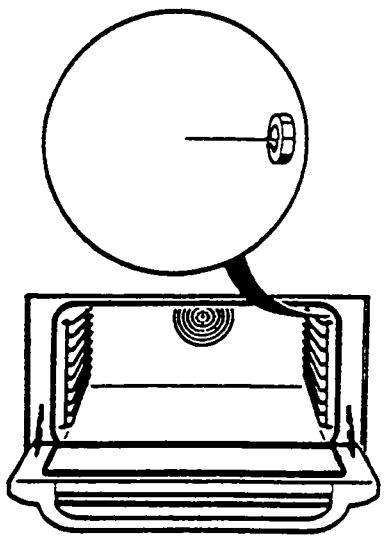
STEKTERMOMETER

Temperaturområde från 30 till 95° C

När stektermometern ansluts till uttaget i ugnen lyser 30° C och symbolen i sifferfönstret blinkar. **Så länge symbolen blinkar, kan du programmera in eller ändra temperatur.** Fem sekunder efter inprogrammeringen lyser symbolen med fast sken.

Du kan inte ställa in stektemperaturen om köttbiten ej är tinad (kaldare enn 4° C). Vänta tills köttet tinad (varmare enn 4° C) innan du sätter in termometern.

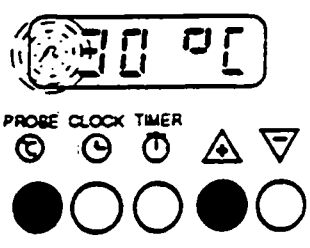
När temperaturen i köttet överstiger 30° C kan du i sifferfönstret följa ökningen till inprogrammerad temperatur. Läs för övrigt om stektermometerns användningssätt under rubriken "Stekning och Användning av stektermometer".



Inprogrammering av stektemperatur

Gör så här när du satt in steken i ugnen och anslutit stektermometern till uttaget i ugnen.

* Tryck på PROBE , symbolen blinkar.
* Tryck därefter på **+ knappen** till önskad temperatur visas i sifferfönstret.



Vid uppnådd temperatur ljuder en upprepande summer, symbolen blinkar.

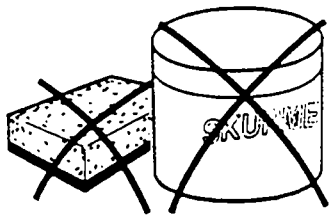
* Tryck på PROBE , summern upphör och symbolen slocknar.
* Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. **OBS! Ugn och stektermometer är varma.**

SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU

Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när ugnen skjuts in på plats. För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn eller vredpanel, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

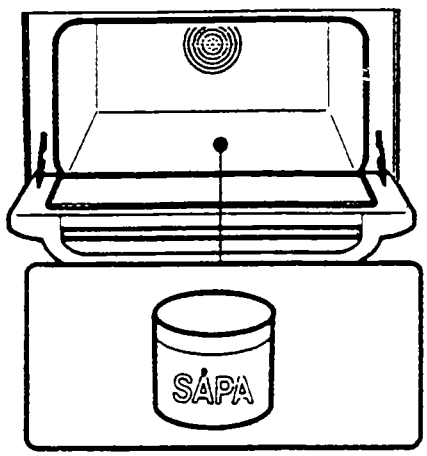


Ugnarna

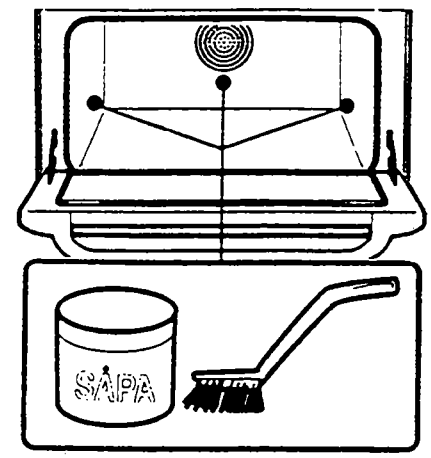
Rengöring av ugnsbotten, slät emalj. Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten, gärna tillsatt med handdiskmedel.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

* Spill eller överkok som sitter fast lossar du med t ex en smörkniv.
* Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
* Stäng luckan, sätt ugnen på **100° C** och över-/undervärme i ca 10 minuter.
* När ugnen svalnat tvättas botten med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
* Upprepa behandlingen vid behov.



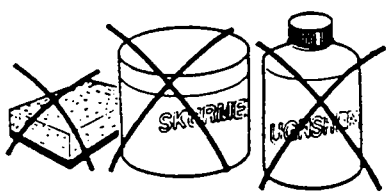
Rengöring av ugnsväggar och -tak, katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt som påskyndar förbränningen av fettstänk o dyl). Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o. dyl och om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30-60 min och över-/undervärme **250° C** eller mer. Fettfläckar o dyl tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.



Är ugnen fortfarande smutsig?

* "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
* Sätt **därefter** på över-/undervärme samt 250° C och låt stå i 1 - 2 timmar.
* Upprepa behandlingen vid behov.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



Spillkant

I framkanten på ugnen under dörren finns en spillkant som förhindrar att spill, smulor och dyligt faller ner på snickerihyllan under ugnen. Denna kant bör därför torkas av efter andvändning av ugnen.

Ugnsluckorna

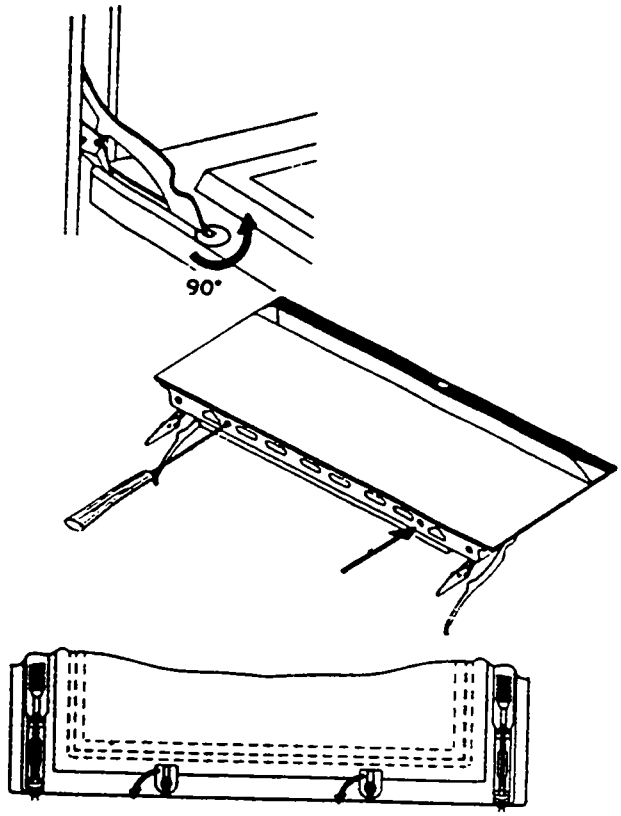
Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med **försiktighet** använda tvålull.

Luckglasen har ett värmereflekterande skikt och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak.

Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

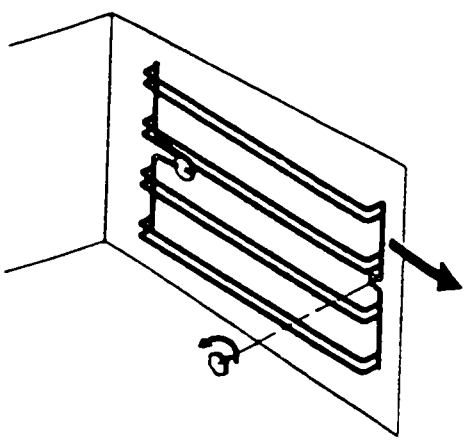
* Ta av ugnsluckan. Öppna luckan helt och vrid spärren 90° (se bild). Lyft luckan uppåt och utåt.
* Lägg luckan på ett plant underlag t. ex. ett bord med insidan av luckan nedåt.
  Lossa de 2 skruvarna i luckans nederkant och lyft ut glaset.
* Är luckan försedd med 3-glasfönster tas det mittersta glaset bort genom att vrida de 2 plasthållarna i glasets underkant.
* Rengör glaset enl. ovan.
* Montera tillbaks glasen.

Viktigt! Var försiktig med glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.



Ugnsutrustningen/tillbehören

Lossa skruven som håller stegen (1) och drag stegen framåt (2). Diska stegar och galler i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, eventuellt med tvålull. Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diska i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De emaljerade plåtarna/långpannan kan skrapas med rakbladsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.



Varmluftsfläkten

Fläkthjulet kan tagas av för rengöring.

OBS! Se till att ugnen är avstängd.
Dra ut stickkontakten eller ta bort ugnens säkringar.

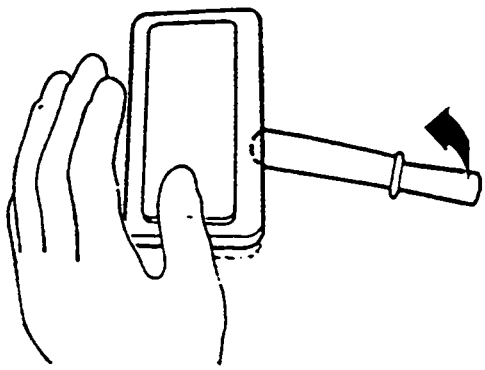
1. Tag bort skyddet framför fläkten med hjälp av de 4 skruvarna.
2. Muttern som håller fläkthjulet skruvas medurs. Håll fast hjulet med andra handen.
3. Efter rengöringen monteras åter hjulet på plats.

Fettfiltret

Rengör fettfiltret i taket regelbundet med diskmedel. Tag bort filtret genom att föra det utåt. **OBS! Se till att ugnen är kall.**

Byte av ugnslamporna i ugnen

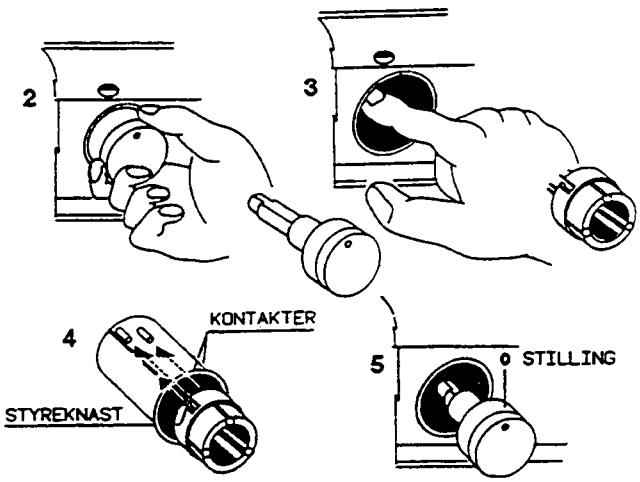
* Kontrollera att samtliga vred är nollställda.
* Kontrollera att ugnen ej är varm.
* Ta bort ugnsstegarna.
* Lossa skyddsglaset genom att föra t ex en smörkniv mellan glaset och ugnsväggen.
* Håll handen under glaset så att det ej faller ner på ugnsbotten.
* Skruva ur den trasiga lampan. Lamptyp: ugnslampa, päronformad med E-sockel märkt 220/240 V, 15 W och 300° C.
* Tryck fast skyddsglaset igen och montera fast stegarna.



Byte av lampa i panelen

Viktigt: Nollställ samtliga vred innan bytet.

1. Tryck ut det vredet du skall byta lampa i.
2. Dra ut vredet.
3. Ta ut lampsatsen genom att föra in fingrarna i hålet och kläm nedåt och dra ut lampsatsen.
4. Placera lampsatsen i lamphuset korrekt. Satsen är försedd med ett spår som skall passas in i lamphusets spår.
5. Tryck vredet tillbaka igen.
   Observera att noll-läget kommer rätt.



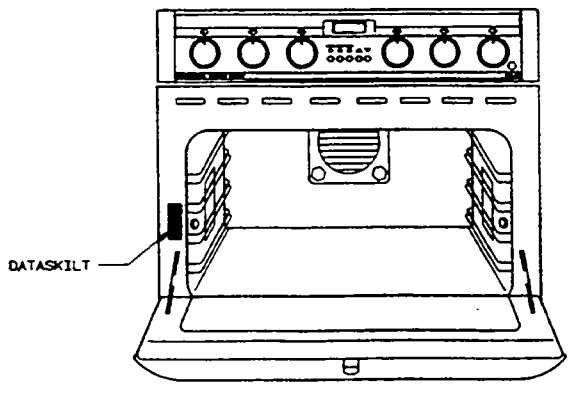
GARANTI:

Vid försäljning till konsument gäller från och med 1991-01-01 Konsumentköp EHL. Den fullständiga texten till dessa bestämmelser finns hos Din handlare eller kan rekvireras från märkesleverantören.
OBS! Spara kvittot, det gäller som bevis.

SERVICE OCH RESERVDELAR:

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren. På dataskylten, ugnens vänstra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedan så finns de tillhands om du behöver tillkalla service.



Mod. .....

Prod.nr. .....

Serienr. .....

RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45-50° C.
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre med varmluft än med konventionell värme. OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

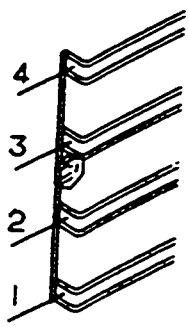
PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppsansluten?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
	Är säkringen/säkringarna hela - färgbrickan lös?	Byt ut trasig säkring. OBS! 3-fas-spisar har 3 säkringar.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillslagen.
Signal-/ugnslampor fungerar inte.	Är lamporna hela?	Byt ut trasiga lampor.
Klockan går fel - inte alls.	Är rätt tid inställd?	Ställ in rätt tid, se Så här använder du klockan.
	Har det varit strömavbrott?	
Stektermometern fungerar inte.	Är termometern rätt insatt i ugnen?	Tag ut termometern och prova med att sätta i den igen. Täckknappen måste vara borttagen.
	Har du tryckt på rätt knapp?	Tryck på PROBE.
	Har du programmerat in en temperatur på klockan?	Programmera in önskad temperatur.
	Köttet är ei tinad (Kallare enn 4° C)	Vänta till köttet är tinad innan du setter in termometern
Signaluret fungerar inte.	Har du tryckt på rätt knapp?	Tryck på TIMER.
	Har du programmerat in en tid?	Programmera in önskad tid.
Katalysemaljen blir inte ren.	Är emaljens porer tilltäppta?	Bränn ur ugnen på 250° C i minst 30 minuter.
	Är det fettfläckar på emaljen?	Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
Luckspärrarna fungerar inte.	Är spärrarna satta i funktion?	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning.

TABELL FÖR BAKNING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Tid i min.	
MATBRÖD						
Bondbröd	225°	200 - 225°	1	1 och 3	30 - 35	25 - 30
Bullar (råg, graham o d)	200 - 225°	175 - 200°	2	1 och 3	10 - 12	10 - 15
Formbröd/limpor (lätta)	200 - 225°	175 - 200°	2	2 eller 1 - 3	35 - 40	35 - 40
Formbröd/limpor (tunga)	175 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	50 - 60	50 - 60
Hålkakor	200 - 225°	175 - 200°	2	2 eller 1 - 3	10 - 15	15 - 20
Kuvertbröd/småfranska	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	8 - 10	8 - 10
Scones	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	8 - 10	10 - 12
VETEBRÖD						
Bullar	225°	175 - 200°	2	1 och 3	8 - 10	10 - 15
Längder/kransar	200 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	15 - 20	15 - 20
Skorpor (färgsättning)	200°	175 - 200°	2		15 - 20	15 - 20
Skorpor (torkning)	75 - 100°	75 - 100°	1 - 2	2 eller 1 - 3	2 - 4 tim.	2 - 4 tim.
MJUKA KAKOR						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 eller 1 - 3	10 - 12	15 - 18
Rulltårta	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	5 - 7	5 - 8
Sockerkaka (lätt)	175 - 200°	175 - 200°	1		35 - 45	35 - 45
Sockerkaka (tung)	150 - 175°	150 - 175°	1	2 eller 1 - 3	50 - 60	50 - 60
Tårtbotten	175 - 200°	175 - 200°	1	1 och 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKOR						
Maränger	100 - 150°	100°	2 - 3	1 och 3	50 - 60	50 - 60
Mazariner o l	175 - 200°	150 - 175°	3		15 - 20	15 - 20
Mördegskakor	175 - 200°	175 - 175°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10
Pepparkakor	175 - 200°	150 - 175°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10
Smördegskakor	200 - 225°	175 - 200°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10

Allmänna råd:
Snabbstart är inte lämpligt att använda vid gräddning av småkakor och maränger.
Falserna räknas nerifrån.
Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Vid bakning på flera nivåer (varmluft) får du beräkna något längre gräddningstid. Placera ej bullarna o. dyligt för nära varandra på plåten. Det är viktigt att luften kan cirkulera mellan bullarna. Max. 16 st/plåt rekommenderas.



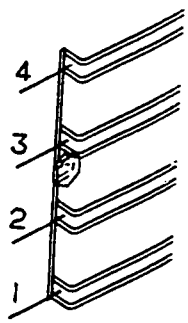
TABELL FÖR GRATINERING

	Falsplacering	Temperatur	Tid
mörgåsar	2 - 3	225 - 250° C	ca 5 min.
izza	1 - 2	225 - 250° C	15 - 20 min.
ratänger	1 - 2	200 - 225° C	15 - 20 min.

ermostaten sätts på max 250° C.

TABELL FÖR MATLAGNING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Köttets innertemp °C
STEKNING					
Bogbladsstek	175°	150°	1	3	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175°	150°	1 - 2	3	60
Fläsk-karré	175°	150°	1	2	85
Kalvstek	175°	150°	1	3	70 - 75
Kyckling	175°	150 - 175°	1	3	-
Revbensspjäll	175°	150 - 175°	1	3	-
Rostbiff (jämn rosa snittyta)	175°	125°	1	3	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175°	150°	1	3	60
Sadel (lamm, vilt)	175°	150°	1	3	70 - 75
Skinkstek	175°	150°	1	3	75
Skinka (rimmad)	175°	150°	-	2	75
Skinka (rimmad, i folie)	175°	125°	-	2	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175°	150°	1	3	70 - 75
Tjälknul	75°	–	1	3	85
MATRÄTTER					
Fisk (kokning)	200°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	
Fisk (stekning)	200 - 225°	200 - 225°	1		
Gratänger	225°	200°	1	2 eller 1 - 3	
Köttfärslimpa	175 - 200°	150 - 175°	1	2 eller 1 - 3	
Köttbullar i långpanna	200 - 225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Omeletter	200 - 225°	175 - 200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Piroger	225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Pizza	250°	225 - 250°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Potatis, bakad	225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Puddingar, lådor	200 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	
Strömmingsfl. i långpanna	225°	200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Suffléer	175 - 200°	175°	-	2 eller 1 - 3	
Ugnspannkaka	225 - 250°	200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	



TABELL FÖR GRILLNING

	Ugnstemp.	Falsplacering	Skivat kött	
			Tjocklek i cm	Ca tid min. per sida
ff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
ıtrecote	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
äsk, -karré, -kotlett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
illkorv	250°	4		5 (totaltid)
ımburgare	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
ver	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
∕biff (grillas endast på en sida)	250°	4	0,5	2 - 2,5
∕bensspjäll	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8

OBS! Termostaten sätts på max. 250° C. Stängd lucka.

OBS! Grillställningen med 5 spett som medföljer placeras i en långpanna och används endast tilsammans med läge varmluft. "Grillning" sker vid 200 - 250° C.

TEKNISKA UPPGIFTER

Reginett Gratiné		QUE 593	QUB 693A
Yttermått:	Bredd	596 mm	596 mm
	Höjd	max. 597 mm	max. 597 mm
	Djup	567 mm	567 mm
Snickerimått:	Bredd	min. 560 mm	min. 560 mm
	Höjd	min. 587 mm	min. 597 mm
	Djup	min. 560 mm	min. 560 mm
Ugnsvolym:		57 l.	
Ugnsbelysning:		4 st 220 V, 15 W, 300° C, sockel E-14	
Effekt:		3520 W	3520 W + 7600 W för häll
Spänning:		Elementspänning 380 V. Motor etc. 220 V	
Installation:		380 V~ 2 N + jord	380 V~ 3N + jord
Sladd utan stickpropp:		2 m	1,5 m

Med reservation för ändringar.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kablar osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Inkopplingseffekt och spänning finns angivet på dataskylten nedtill på ugnens frontrams vänstra sida.

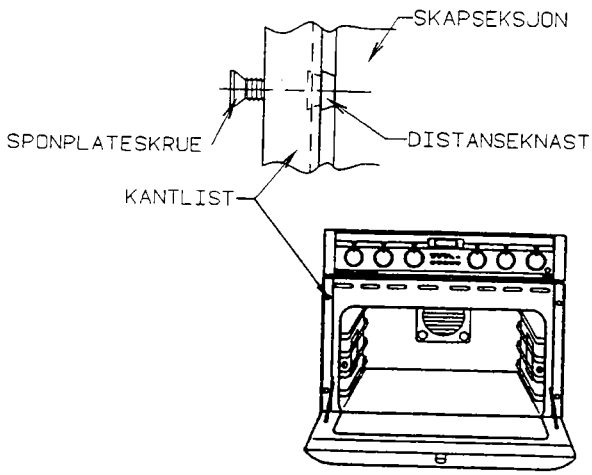
När det gäller ugn för montering i högskåp skall vägguttaget för ugnen placeras i skåpet över eller under ugnen.

Vid placering av ugn under bänk skall vägguttaget placeras i sidoskåpet.

Eftersom vissa komponenter i ugnen har märkspänning 220 V måste nollan vara framdragen till vägguttaget. Plåten över plinten är markerad med inkopplingsanvisning. Det är viktigt att denna inkopplingsanvisning följs för att få jämn fördelning på faserna.

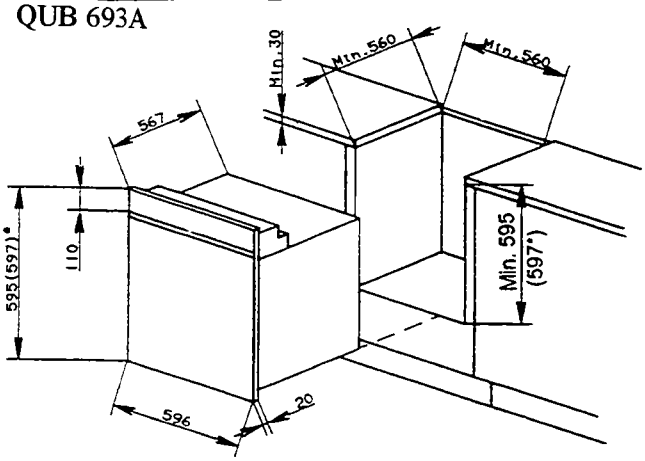
INSTALLATION AV SAMTLIGA UGNAR:

För håltagning, se bifogade ritningar. Ugnen skall skruvas fast i snickeriskåpet med de medföljande träskruvarna. Observera att distansbrickorna som håller kantlisten i fronten, sitter riktigt så att de ger distans mellan front och skåp.



under

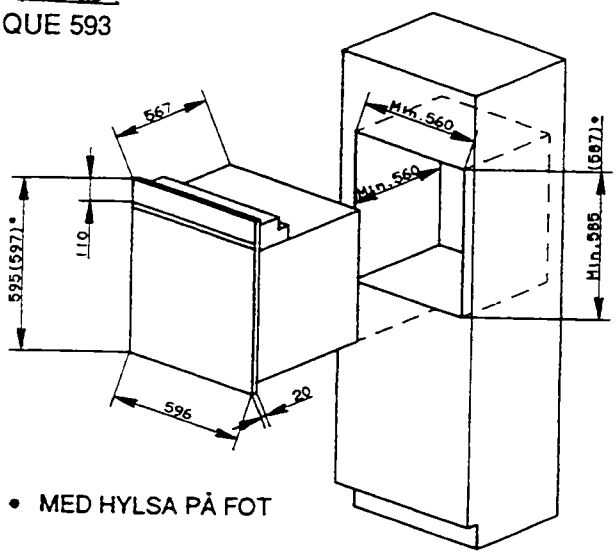
QUB 693A



• MED HYLSA PÅ FOT

inb

QUE 593



• MED HYLSA PÅ FOT

Ugn med mått 595 mm kan regleras i höjd (se måttangivelserna) med hjälp av medföljande hylsor. Höjden ökas till 597 mm.
Den flata delen av hylsan skall vara framåt.
Höjden skall justeras så att ugnens panel täcker snickeriöppning upptill.